CHEVERNY ROUGE LES ARDILLES

2022 · Rouge · France / Vallée de la Loire



Producteur : Hervé Villemade
Couleur : Rouge
Unité : 6
Format : 750ml
Prix : 46.90 $

Appellation : Cheverny
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée de la Loire
Nom du propriétaire : Hervé Villemade
Géologie du sol : En provenance d'une parcelle argileuse à la terre un peu plus "grasse"
Superficie : 5.0 ha
Encépagement : Pinot Noir (85%) et Gamay (15%)
Âge moyen des vignes : 23 - 41 ans

Vinification : Récolte manuelle, non chaptalisé, macération 20 jours
Élevage : Élevage en barriques et demi-muids

Accord vin et mets : paupiette de veau, charcuterie

Le domaine :

Installé à Cheverny depuis 1995, Hervé Villemade exploite un vignoble de culture bio de 17 hectares, le Domaine du Moulin. C'est l'image incarnée du vigneron passionné travaillant en tout respect de la vigne et du vin : sélection rigoureuse de raisins naturels, vinifications pratiquement sans intervention et vendanges ultra saines. Il en résulte des vins toniques qui expriment leur terroir et leur millésime, puisque ce vigneron nourrit un goût pour les vins vivants et digestes dont la production n'est pas conditionnée par la mode du moment, mais par la nature. Cette viticulture artisanale et sincère, indépendante de la loi du marché, offre une alternative intéressante à l'uniformisation du goût et à la concurrence qui l'accompagne. En effet, loin des breuvages fanés et oxydés sitôt la bouteille ouverte, les vins du Domaine du Moulin se classent du côté des petits miracles inoubliables : la composition est gourmande, pleine de fruits, charmante et facile à boire.